

Mostarda mantovana

La mostarda mantovana

è una specialità tipica della gastronomia mantovana e rappresenta la sorella d'oltralpe della famosa **senape di Digione** della tradizione Francese.

Nella tradizione mantovana, la mostarda, che è molto semplice da preparare, viene utilizzata in particolar modo per condire i famosi "tortelli di zucca".

Per quanto riguarda le origini della mostarda mantovana, le prime notizie storiche si hanno nei primi decenni del XV secolo nel "De arte coquinaria" di Maestro Martino.

Nel '600, quando la mostarda diventa accessibile anche alla popolazione, era tradizione contadina prepararla per la vigilia di natale e farne una conserva per il resto dell'anno.

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 190 min **Preparazione:** 20 min

Dosi per 4 persone

Ingredienti

Mele cotogne 1 kg **Senape** essenza 12 gocce
Zucchero 500 g

Preparazione:

Iniziate sbucciando le **mele** cotogne, successivamente togliete il torsolo e tagliatele a fettine.

Mettete le **mele** in un contenitore e aggiungete lo **zucchero**, mescolate e lasciate riposare per 24 ore.

Scolate in una pentola il succo che si è formato, fatelo addensare a fuoco basso per almeno un ora e poi versatelo caldo sulle **mele**.

Fate riposare per altre 24 ore e ancora una volta scolate il succo in una pentola, fatelo addensare per un ora e versatelo sulle **mele**.

Lasciate riposare ancora per 24 ore e fate bollire insieme il succo e le fettine di **mela** per almeno 10 minuti.

Fate quindi raffreddare il tutto e aggiungete l'essenza di **senape**.

Amalgamate con dolcezza e versate il tutto in vasetti di vetro puliti e sterilizzati.

Conservate i vasetti in un luogo asciutto e buio.



Consiglio:

La dose di essenza di **senape** è relativa nel senso che ognuno può decidere quante gocce mettere in base ai propri gusti: con 12 gocce si ottiene una mostarda abbastanza piccante, con più di 12 gocce una molto piccante, e con meno di 12 una mostarda abbastanza blanda. Se non riuscite a trovare delle **mele** cotogne potete comperare delle semplici **mele** renette o **mele** campanine ricordando di sceglierle un pò acerbe.

Curiosità:

C'è da precisare che la mostarda mantovana non ha niente a che vedere con quella francese, infatti, quella francese ha un sapore molto forte in cui si impone la **senape**, mentre la mostarda mantovana ha un sapore molto più delicato tendente all'agrodolce dovuto al fatto che la **senape** è utilizzata in misura nettamente inferiore.

